



## Mac 'n' Cheese

### Zutaten für 4 Portionen

(als Beilage für 8 Portionen)

- 500 g Makkaroni
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln (optional)
- 90 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 200 g Cheddar
- 200 g Emmentaler
- 100 g Parmesan
- 50 g Paniermehl
- 2 Zweige Thymian (optional)

### Zubereitung

1. Makkaroni nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest kochen
2. Knoblauch pellen und fein würfeln. (Optional Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden)
3. Für die Béchamelsoße Knoblauch in einem Topf in 60 g Butter leicht andünsten. Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch unter Rühren langsam dazugeben. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Käse reiben.
5. Nudeln abgießen. Die heißen Nudeln mit der Béchamelsoße und dem Käse vermischen, der Käse soll dabei zum größten Teil schmelzen. Nudel-Masse in eine Auflaufform füllen (circa 30cm x 20cm). (Optional – Frühlingszwiebeln darüber streuen)
6. 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen und Paniermehl darin kurzrösten. (optional Thymian dazugeben). Brösel über die Nudeln verteilen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen (Oberhitze, Unterhitze: 175 Grad) ca. 35 Minuten goldbraun backen.



vegetarisch